File.2007.12.01

Mobix
Medical Bio Informatics

OPERATION MANUAL

運転及び運営マニュアル

添付資料　参考：各種飲料データ

MAGIQUOAL®
[マジコール]

SUPER COOLING
SHOW CASE

CONTENTS

お取扱上のご注意 ―――― page.1

マジコールの説明及び仕様、設置方法 ―――― page.3

購入時の飲料のセッティング ―――― page.4

マジコールの取り扱い及びメンテナンス ―――― page.5

過冷却飲料の提供方法 ―――― page.6

お客様への提供方法例 ―――― page.7

参考：各種飲料データ ―――― page.8

●このたびは、過冷却ショーケース「マジコール」をお買上げいただき、誠にありがとうございました。
●「マジコール」のご使用にあたっては、「マジコール」の機能並びに庫内に保管される飲料の特性を十分ご理解・ご留意のうえ、お使いいただきますようお願いいたします。またお客様に提供していただくために、いくつかの運営方法の参考例や各種データを記載しておりますので、ご参考にしてください。
●なお、使用上の安全に関しては、ご使用前に、別途本商品に入っております取扱説明書を必ずお読み下さい。

お取扱上のご注意

●ご使用になる前に、この「お取扱上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、お取扱に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

○過冷却状態（本来凍ってしまう温度よりも低い温度で液体を保つこと）にある飲料は、外部からのショックや衝撃に反応して、凍ってしまうことがあります。できるだけ振動などを与えないように取り扱ってください。

○次の行為はおやめください。　①マジコールを揺らす　②扉を強く開閉する。　③扉を足で閉める。　④マジコール内で飲料を倒す。　⑤飲料を入れたまま、マジコールを移動させる。
⑥食品でのご使用はおやめ下さい。過冷却状態になりません。以上の行為をした場合、
振動などにより凍ってしまうことがあります。

○マジコールは飲料を過冷却状態にする商品ですが、飲料の種類・成分によって凍ってしまう場合があります。事前にお客様自身で過冷却状態になるかお確かめいただくことをお勧めします。
＊販売店やメーカーで事前に飲料を実験したデータもございますので、お問い合わせください。

○マジコールは飲料を過冷却状態にする商品ですが、容器の種類・厚さによって凍ってしまう場合があります。事前にお客様自身で過冷却状態になるかお確かめいただくことをお勧めします。
＊販売店やメーカーで事前に飲料を実験したデータもございますので、お問い合わせください。

○ガラス容器などは、容器の品質や厚さによって、ガラスが割れる恐れがありますので、十分ご注意ください。

○炭酸の封入圧力が高い飲料は、破裂する恐れがあるので、おやめください。
＊特にシャンパンなどは破裂の恐れがもっとも高い飲料です。絶対におやめください。

○炭酸飲料は、振るなどの衝撃後に、マジコールに入れると、破裂することがありますので、おやめください。また、過冷却状態後も振るなどの衝撃を与えますと、破裂したり開封後飲料が噴出しますので、おやめください。

○一度開封された飲料は、全部使い切ることを、お勧めいたします。残った飲料に蓋をして、マジコールに保管すると、凍ってしまう場合があります。

○飲料を冷却する場合は、必ず蓋ができる容器で冷却して下さい。蓋がされていないと庫内を循環する冷却風が液面に直接当たり、飲料は凍結します。コルク栓、ラップフィルムで蓋をしないで下さい。庫内で凍結します。

○屋外でのご使用はお勧めできません。直射日光や湿度が高い場所では、十分に冷却効果が出ません。その場合飲料が十分に冷えず、過冷却にならない場合があります。

○マジコールから飲料を取り出す場合、扉の開閉はできるだけ短い時間で行ってください。長時間扉が開いていますと、庫内の温度及び飲料の温度が上昇し、過冷却が解消する場合があります。

○冷却効果を維持するため、約６時間に１回自動でデフロスト（熱交換冷却部の霜取り作業）が入ります。お客様の営業時間に合わせ、営業時間中にデフロストが入らないように設定することを、お勧めいたします。デフロストが入りますと、庫内の飲料の温度が上昇し、過冷却にならない場合があります。（デフロストはメインスイッチをONにした時から約６時間毎に作動します）

○デフロスト中（モニタ上：ｄＦ表示）は扉を開けないでください。庫内温度が急激に上昇します。

○過冷却状態の飲料は、取り出した後できるだけ早い時間にお飲みください。特に室温が高い場所では、時間と共に飲料の温度が上昇し、過冷却を維持できない場合がありフローズン状態を再現できない場合があります。

○万一、マジコール内で凍ってしまった場合、速やかに取り出してください。そのままにしておくと膨張し、破裂する恐れがあります。また、取り出した後は完全に融かしてから、マジコールに入れてください。少しでも凍った部分が残っていますと、凍ります。

○現在、過冷却温度での飲料及び、凍ってしまったものに関しては、飲料メーカー様の保証がありません。ご採用される飲料に関しては、お客様の責任で行ってください。

お取扱上のご注意２（お客様へのご提供まで）

◆確実に過冷却飲料をご提供するために！！

①. 飲料の補充を頻繁にすることはお勧めしません。庫内の温度が上昇し、先に入れた飲料が過冷却状態になりません。また、途中で補充すると過冷却状態になっている飲料が分からなくなります。

②. また、1 棚の補充を予冷した飲料（約 4℃）で行なった場合、約 4 時間で過冷却状態になり、大幅に時間短縮できます。

③. 飲料を取り出したら、すばやく扉を閉めてください。扉の開閉が 1 分以内であれば、過冷却飲料の温度は殆ど上昇しません。

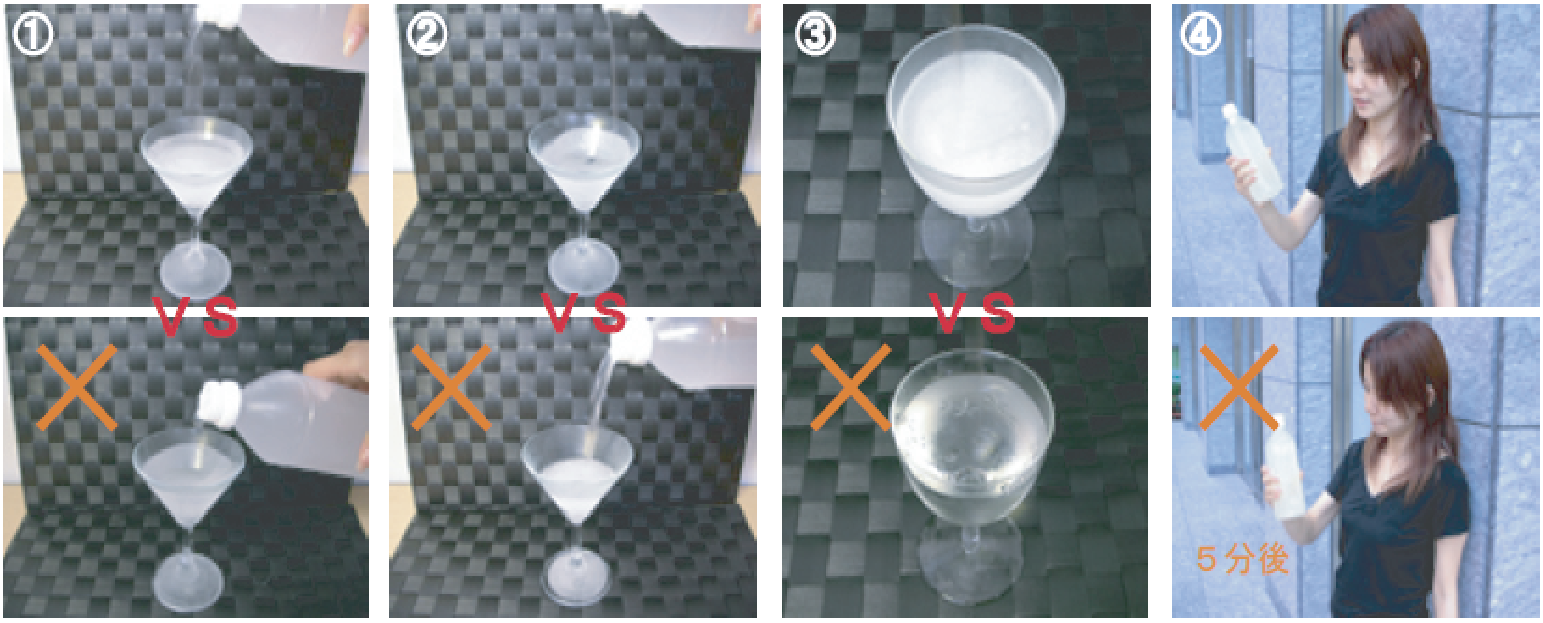
④. アルコール飲料を容器内でシャーベット状態にするには、一度ボトルを逆さまにし、小さな気泡を飲料に含ませてから、シェイクしてください。

⑤. グラスは必ず冷凍庫（0℃以下 ）で冷やしたものを使用してください。+0℃以上のグラスに注ぐと、シャーベットにならない場合があります。

⑥. グラスに注ぐ場合、ある程度高い位置から注いでください。低い位置から注ぐと、シャーベットにならない場合があります。

⑦. 飲料をグラスに注ぐ場合、少しづつ断続的に注いでください。勢いよく注ぐとシャーベットにならない場合があります。

⑧. 屋外で飲む場合、気温が 20℃以上ですと、短時間で飲料温度が上昇してしまい、シェイクしても凍りません。お客様購入後 2 分程度が目安です。



＊以上が基本的な使用方法ですが、飲料の種類・提供方法など、いろいろお試しいただき、ご使用になられる方が独自の楽しみ方、演出方法を、確立していただくことをお勧めします。

MAGIQUOAL®は庫内の飲料を過冷却状態で保存し、お客様に提供するショーケースです。
過冷却とは「温度が凍結点を下回っても、なお凍ることなく液体のままという微妙な状態にある現象です。この極めて微妙な状態に振動などを与えると小さな氷の結晶（氷核）が生まれ、氷核が凍るきっかけとなり瞬間的に凍結します。」
この過冷却の特性を生かして、MAGIQUOAL® は今までにない３つの方法で、
まったく新しいタイプの飲料をお客様に提供できます。

1. **そのまま液体で！**　／氷より冷たいスーパークール飲料
2. **ボトルのままシェイクして！**　／お好みのドリンクが新鮮スムージーに
3. **グラスに注いで！**　／一瞬でフローズンドリンクやカクテルに

◇スペック
【推奨設定温度】ノンアルコール飲料の設定温度範囲は、－５．０℃～－８．０℃です。
アルコール飲料の設定温度範囲は、　－７．０℃～－１８℃です。
（一般的な日本酒のアルコール度 15% 前後では－１２℃～－１４℃、
カクテルのアルコール度 7% 前後では－９℃～－１１℃が、お勧めの温度帯です。）
＊上記推奨温度は、あくまでも参考温度で、過冷却状態を保証するものではございません。

【仕様（一部）】		ロング２ドア	ハーフ
①. 外形寸法	:	W500×D450×H1890	W550×D450(539)×H880
②. 有効内容量	:	191L（500mlPET×80 本）	81L（500mlPET×36 本）
③. 電源適用ｺﾝｾﾝﾄ	:	2 極　12A　125V	2 極　15A　125V
④. 消費電力	:	260/270W（50/60Hz）	160/165W（50/60Hz）
（霜取り時）	:	400/400W	290/300W
⑤. 使用周辺温度	:	５～３５℃	
⑥. 使用環境	:	屋内の湿気の少ない場所を推奨いたします（取扱説明書詳細あり）	

◇設置・・・以下の内容に注意して設置してください。そうしないと故障やトラブルを起こします。
・設置場所が決まりましたら、ゆっくり降ろしてください。
・壁面より５cm 以上あけてください。上部は 20cm 以上あけてください。
・外側のシールやテープを、全て取り除いてください。
・内側の棚留めテープを全て取り除いてください。（棚位置は変更しないでください）
・上部機械室パネルを上げ、フィルターが付いているか確認してください。
＊ハーフタイプは機械室が下部にあります。
・傾斜がない水平な状態で設置し、不安定な台の上など振動が伴う場所には設置しないでください。
・マジコールハーフは必ず配線用ブレーカー（容量 10A）から 20m 以内の配線を使用し、
マジコールロング２ドアは必ず配線用ブレーカー容量 15A を使用してください。
・必ず専用回路を使用してください。（タコ足配線は電圧降下を引き起こし、故障の原因となります。）
・以上が終了したら、電源及びアース線をコンセントに接続してください。

◇飲料のセッティング

◆購入時

①. 飲料を入れる前に、電源を入れ、庫内が冷えることを確認して下さい。

②. 庫内が充分、冷えてから飲料を入れて下さい。

③. ロングは500ml ペットボトルですと、1 棚：奥 4 本 × 横 5 本の 4 棚合計 80 本入ります。（ﾊｰﾌﾀｲﾌﾟは 36 本）

④. 初期投入時は、庫内温度を下げるためと、ペットボトル満載の状態を過冷却状態にするまでの時間として、かなりの時間を要しますので、あらかじめ考慮してください。

◆温度設定（②･③は 2ﾄﾞｱﾀｲﾌﾟのみ）

①. 運転ボタンを押して、稼動してください。

②. 上部機械室パネルの蓋を上に上げてください。

③. 温度の設定を行ないます。
（＊初期設定では､－6℃）

・設定ボタンを押してください。

・庫内温度表示が点滅します。

・ご希望の温度になるまで､△上げる・▽下げるのボタンを押し、変更してください。

・ご希望温度に変更したら、設定ボタンを押し、終了です。（庫内温度表示の点灯）

＊参考（製品によっては下記内容と異なります）

- 水又はお茶（糖分なし）　－4.5 ～－6.0℃
- その他ジュース飲料類　－5.5 ～－8.0℃
- カクテル（度数 7%前後）　－8.5 ～－11℃
- 日本酒（度数 15%前後）　－11 ～－14℃
- アルコール度数 15%以上　－14℃以下

＊アルコール飲料とノンアルコール飲料は、過冷却温度が違うため、同一庫内で過冷却にすることは、出来ません。

◆飲料が過冷却状態になるまで

①. 飲料を常温（20℃）から入れますと、80 本で 10 時間前後を要します。

②. 飲料を冷蔵庫で 4℃前後まで予冷しておくと、80 本で 5 時間前後と大幅に短縮できます。

③. 飲料を 1 本取り出し、強く振るか、強く叩き、瞬間的にシャーベット状態になっていれば、過冷却状態になっています。その時間を過冷却に要する時間としてください。

＊設置する環境（気圧・気温・湿度など）によって異なりますので、お客様で時間の確認をお勧めいたします。

◇マジコールの取り扱い

◆取り扱い

①. 過冷却飲料は非常にデリケートで振動に弱い性質を持っています。

②. 過冷却の液体は、外部からの衝撃（ｴﾈﾙｷﾞｰ）により、氷核（凍るきっかけになる小さな氷の粒）を作ります。氷核ができた瞬間に、シャーベットが全体に広がり、全体が凍結します。

③. 扉の開閉は、丁寧に行なってください。

④. 万一、庫内で凍ってしまったら、飲料を一旦取出し完全に溶けてから、マジコールに戻してください。氷核が残っていると庫内凍結します

⑤. 凍ってしまった飲料をマジコールに放置しないでください。破裂・破損の恐れがあります。

◇マジコールのメンテナンス

◆デフロスト（霜取り）

①. 基本的には、電源投入後に自動で約６時間毎に霜取り作業を行ないます。

②. 冷え方が足りなかったり、温度が上昇するようでしたら、強制霜取りをお勧めします。

③. 機械室パネルを上げ､△上げると▽下げるを同時に５秒以上押します。温度表示がｄＦになり強制霜取りになります。

④. １回のデフロストに１５分程度要します。その場合、庫内の飲料は約１℃程度上昇します。

⑤. 自動霜取りは約６時間毎に作動します。営業時間を考慮し、強制霜取りをかけ、自動霜取りのタイミングを上手に設定してください。

＊強制霜取りを頻繁に行なうと、冷却能力が低下しますので、おやめください。

◆掃除

①. 霜取りや表面霜付きにより、解けた水は下部の排水ポリタンクに溜ります。ご注意下さい。

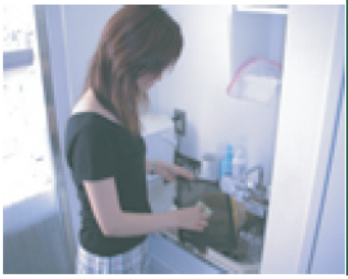
②. 溜まった水は捨ててください。

＊ﾊｰﾌﾀｲﾌﾟは強制蒸発方式のため必要ありません。

③. 機械室のフィルターは埃が溜まりますと、冷却能力が落ち、故障の原因となります。

④. 月に１～２回は、フィルターの掃除を行なってください。

⑤. フィルターをたわし等で水洗いしてください。



◇マジコールのメンテナンス

◆結露など

①. マジコールの外壁は湿度が高いと水滴が発生します。

②. 定期的に、乾いた布等で水滴を拭いてください。

③. そのままにしておきますと、下部の排水ポリタンクに早く水が溜まる原因となります。

④. また、扉はステンレスで出来ておりますので、アルコールなどで拭くと、汚れが取れます。

◇飲料の提供方法

①. そのまま飲んで、

・お店で、売店で、お客様が直接手にとって！
スーパークールドリンク！

・冷たさが、超長持ち！

②. ボトルをシェイク、

・お店で、売店で、お客様が直接手にとって！

・お客様自身で、瞬間フローズン体験！

・超細かいシャーベットは、食感が楽しい！

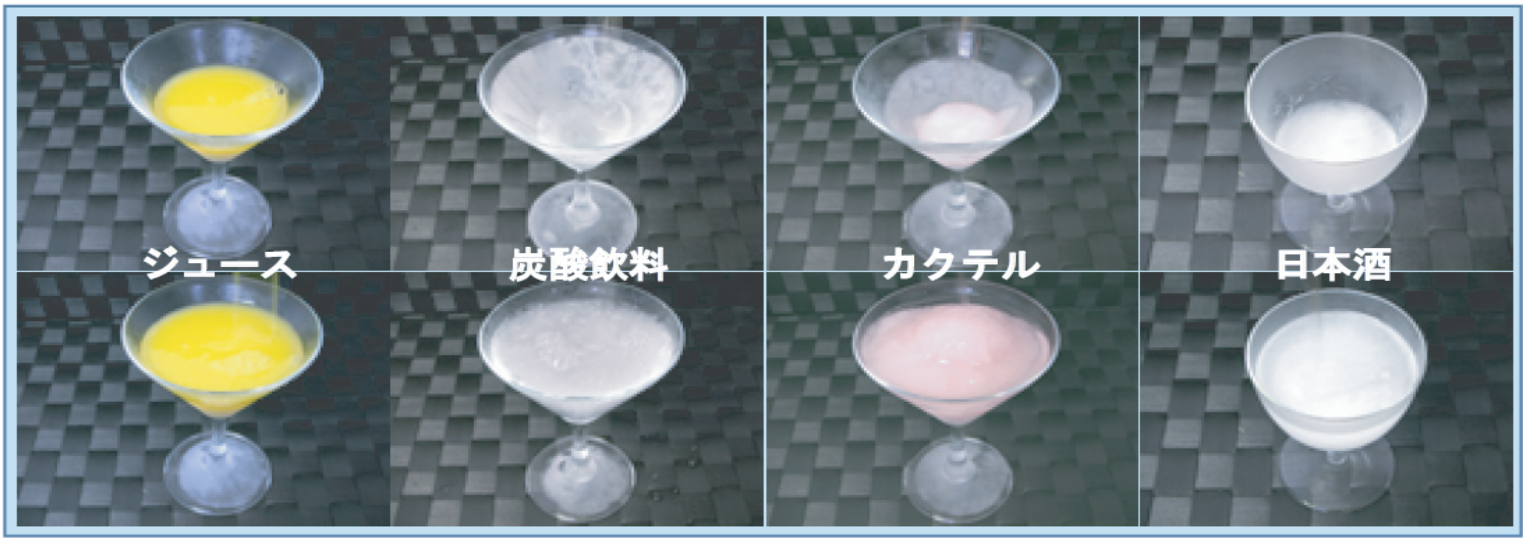
③. 冷えたグラスに注いで、

・グラスの中で、一瞬でフローズンドリンクに！

・飲んでも、美味しさや食感、超クール！

＊グラスは冷凍庫（0℃以下）で冷やしたものを、お使いください。

◎そのほか、マジコールは、
いろいろな飲み物が、一瞬でフローズンに変身！
お客様は、目の前のこのパフォーマンスに超ビックリ！



◇お客様への提供方法例－１

◆例：グラスに注ぐ

①. マジコールの扉を開け、飲料を取り出します。その時、周りの飲料を倒さないよう、注意してください。

②. 冷凍庫（0℃以下）で冷やした、グラスを用意します。グラスが冷えていないと、シャーベット状態になりません。

③. お客様の前に、グラスをセットし、写真のように、ある程度高い位置より、ゆっくり注ぎます。お客様は、このパフォーマンスに驚きを見せるでしょう！

◇お客様への提供方法例－２

◆例：テーブルで長時間フローズンを作るには

①. 細かく砕いたクラッシュアイスを用意します。

②. ワインクーラーや、樽、ガラス容器などに氷を移します。

③. 飲料のボトルを入れ、十分に飲料が氷に埋まるように、セットします。

④. 約５%の塩を氷にまんべんなくかけます。

＊これにより、氷の温度は－16℃近くまで下がり、約40分過冷却状態を保持。

⑤. よく冷えたグラスと共にテーブルに運び上記１の要領でフローズン飲料をお楽しみください。

⑥. シャーベットがグラス中に残っているうちに、飲み干すとグラスは十分冷えた状態にありますので、冷えたグラスに交換する必要はありません。

＜アルコール飲料推奨温度帯＞

● マジコール温度設定一覧　　＜アルコール飲料バージョン＞　　No.1

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－7.5℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－8℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－9℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－8℃飲料群

No.	飲料名	アルコール度数	メーカー	凍結点	備考
1	スミノフ	5.6%	サッポロ		
2	ジーマ	4.7%	クアーズジャパン		
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧　　＜アルコール飲料バージョン＞

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－8.5℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－9℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－10℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－9℃飲料群

No.	飲料名	ｱﾙｺｰﾙ度数	メーカー	凍結点	備考
1	氷結　白桃		キリンビール	-2.8℃	果汁5%
2	豊潤(麦芽100% ﾁﾙﾄﾞﾋﾞｰﾙ)		キリンビール	-2.6℃	シャーベットにしない方が美味しい
3	ﾁｭｰﾊｲ カロリ　巨峰　缶	4.0%	サントリー	-2.2℃	果汁2.6%(巨峰果汁2.0%)
4	ﾁｭｰﾊｲ カロリ ｱﾛｴ&ﾏｽｶｯﾄ　缶		サントリー		
5	ビール(ドラフト、缶	5.0%	アサヒ		
6	カクテルパラダイス(ジンライム	5.6%	やまや		
7	真澄(花まる	9.0%	宮坂醸造		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧　　　　　　**＜アルコール飲料バージョン＞**　　　　　　No.3

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－9.5℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－10℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－11℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－10℃飲料群

No.	飲料名	ｱﾙｺｰﾙ度数	メーカー	凍結点	備考
1	氷結　ﾚﾓﾝ	4.0%	キリンビール	-3.8℃	果汁3.5%
2	氷結　ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ	6.0%	キリンビール	-3.5℃	果汁4.5%
3	氷結　ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙ		キリンビール	-3.3℃	果汁3%
4	氷結　白ﾌﾞﾄﾞｳ		キリンビール	-3.3℃	果汁5%
5	マカディアスパークリング	5.0%	サントリー	-3.3℃	－13℃でも可能
6	チュラディアスパークリング	5.0%	サントリー	-3.4℃	
7	ﾙｼﾞｪｶｼｽｵﾚﾝｼﾞｽﾊﾟｰｸﾘﾝｸﾞ	5.0%	サントリー	-3.6℃	
8	テキーラクーラー	5.0%	やまや	-3.6℃	
9	ウォッカライチ	5.6%	やまや	-3.8℃	
10	スカイブルー	4.0%	サントリー	-3.3℃	
11	ｶｸﾃﾙﾊﾞｰCB ｽｸﾘｭｰﾄﾞﾗｲﾊﾞｰ	5.0%	サントリー	-3.7℃	果汁　9%
12	ｶｸﾃﾙﾊﾞｰCB ｿﾙﾃｨﾄﾞｯｸﾞ	5.0%	サントリー	-3.4℃	果汁　10%
13	ｶｸﾃﾙﾊﾞｰCB ﾓｽｺﾐｭｰﾙ	5.0%	サントリー	-3.2℃	果汁　2.5%
14	花まる（日本酒）	8.0%	宮坂醸造	未計測	
15	チャン・ビアー（タイ）	6.0%		未計測	
16	シンハー･ビール（タイ）	6.0%		未計測	
17	カルア（Mudside	5.0%	平行輸入品	未計測	
18	カルア（Toasted Almond	5.0%	平行輸入品	未計測	
19	カルア（With milk	5.0%	平行輸入品	未計測	
20	ｶｸﾃﾙﾊﾟﾗﾀﾞｲｽ(ﾃｷｰﾗｻﾝﾗｲｽﾞ	5.6%	輸）やまや	未計測	
21					
22	リアルサングリア	14%未満	サントリー	未計測	
23	月うさぎ	6.5%	梅乃宿酒造	未計測	低アルコール微発泡日本酒
24	星うさぎ	6.5%	梅乃宿酒造	未計測	低アルコール微発泡日本酒
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧

＜アルコール飲料バージョン＞

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－10℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－11℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－12℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－11℃飲料群

No.	飲料名	アルコール度数	メーカー	凍結点	備考
1	銀座カクテル　マンゴ	6.0%	サントリー	-4.3℃	
2	銀座カクテル　メロン	6.0%	サントリー	-4.3℃	
3	ヨーグルトスパークリング	5.0%	サントリー	-4.0℃	
4	スクリュードライバー	5.6%	やまや	-4.1℃	
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧　　<アルコール飲料バージョン>　　No.5

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。<例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃>

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－11℃	(安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです)
2	推奨温度帯	－12℃	(安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます)
3	シャーベット優先温度帯	－13℃	(凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい)

－12℃飲料群

No.	飲料名	アルコール度数	メーカー	凍結点	備考
1	ヨーグリート(ヨーグルトリキュール	5.0%	サントリー		
2	ブルースカイ	4.0%	サントリー		
3	NOBU	15.0%	北雪酒造		
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧　　**＜アルコール飲料バージョン＞**　　No.6

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－12℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－13℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－14℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－13℃飲料群

No.	飲料名	ｱﾙｺｰﾙ度数	メーカー	凍結点	備考
1	安芸虎（純米酒）		（有）有光酒造場	-6.6℃	
2	秋鹿		秋鹿酒造（有）	-6.7℃	
3	真人		日の丸醸造㈱	-6.3℃	
4	八海山		八海醸造㈱	-6.9℃	
5	白雪	15.0%	小西酒造㈱	未計測	
6	さらりとした梅酒	10.0%	チョーヤ	未計測	紙の1ﾘｯﾄﾙパック
7	ｶｸﾃﾙﾊﾟﾗﾀﾞｲｽ　ﾃｷｰﾗｸｰﾗｰ	5.6%	輸）やまや	未計測	
8	氷結21℃（焼酎	21.0%	キリン	未計測	冷えたグラスでOK、衝撃ではNG
9	残波（泡盛	14.0%	比嘉酒造		
10	こけもも酒（プチリキュール	13.0%	雪の花酒造		
11	石鎚	16.0%	石鎚酒造		
12	真澄（あらしぼり	18.0%	宮坂醸造		
13	生貯蔵酒	13.0%	白鶴酒造		
14	ワンカップ大関	15.0%	大関（株）		
15	東北　泉	15.0%	高橋酒造		
16	真澄（紙ワンカップ	15.0%	宮坂醸造		
17	生原酒	17.0%	月桂冠		
18	真澄（特選	15.0%	宮坂醸造		
19	生貯蔵酒	12.0%	櫻正宗		
20	さいかのしずく	15.0%	雑賀酒造		
21	真澄（奥伝寒造り	15.0%	宮坂醸造		
22	生貯蔵酒	13.0%	菊正宗		
23	マカディア	5.0%	サントリー		果汁4%
24	菊水の辛口	15.0%	菊水酒造		
25	白雪（クラッシック	15.0%	小西酒造㈱		
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧　　<アルコール飲料バージョン>　　No.7

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。<例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃+(－6℃)で設定温度は－8℃>

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－13℃	(安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです)
2	推奨温度帯	－14℃	(安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます)
3	シャーベット優先温度帯	－15℃	(凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい)

－14℃飲料群

No.	飲料名	ｱﾙｺｰﾙ度数	メーカー	凍結点	備考
1	梅乃宿(純米酒)		梅乃宿酒造㈱	-7.9℃	
2	環日本海		日本海酒造㈱	-7.7℃	
3	ワールドカップ		初光酒造㈱	-7.9℃	
4	あたごの松		㈱新澤醸造店	-7.5℃	
5	正雪		㈱神沢川酒造場	-7.5℃	
6	萬寿鏡		㈱ﾏｽｶｶﾞﾐ	-7.7℃	
7	篠峯　山		千代酒造㈱	-7.7℃	
8	花垣		南部酒造場	-7.7℃	
9	乾坤一　手造り		(有)大沼酒造店	-7.5℃	
10	豊盃　特純ねぷた		豊盃醸造元	-7.6℃	
11	手取川		吉田酒造店	-7.5℃	
12	斬九郎		(合)宮島酒店	-7.7℃	
13	きびの吟風		㈲板野酒造場醸	-7.5℃	
14	御代櫻		御代櫻醸造㈱	-7.3℃	
15	天明		曙酒造(合)	-7.3℃	
16	すみのえ		墨廼江酒造㈱	-7.4℃	
17	まんさくの花		日の丸醸造㈱	-7.0℃	
18	開春		若林酒造㈲	-7.2℃	
19	いづみ橋　赤ﾗﾍﾞﾙ		泉橋酒造㈱	-7.4℃	
20	天界		天界酒造㈱	-7.4℃	
21	来福		来福酒造㈱	-7.0℃	
22	鷹来屋		浜嶋酒造(合)	-7.3℃	
23	蓬莱泉		関谷醸造㈱	-7.4℃	
24	白隠正宗		高嶋酒造㈱	-7.1℃	
25	まつもと		松本酒造㈱	-7.2℃	
26	初亀		初亀醸造㈱	-7.4℃	
27	大山		加藤嘉八郎酒造㈱	-7.4℃	
28					
29	紀州赤い梅酒	12.0%	中野BC	未計測	
30	紀州緑茶梅酒	12.0%	中野BC	未計測	
31	紀州蜂蜜梅酒	12.0%	中野BC	未計測	
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41	東北泉		(合)高橋酒造店	-7.3℃	凍結する可能性あり
42	歓びの泉		中田酒造㈲	-7.4℃	凍結する可能性あり
43	るみ子の酒		(合)森喜酒造場	-7.1℃	凍結する可能性あり
44	石鎚		石鎚酒造㈱	-7.6℃	凍結する可能性あり
45	死神		加茂福酒造㈱	-7.7℃	凍結する可能性あり
46	貴		永山本家酒造場	-7.7℃	凍結する可能性あり
47	神亀		神亀酒造㈱	-7.8℃	凍結する可能性あり
48	いい風　花		山岡酒造㈱	-7.7℃	凍結する可能性あり
49	鍋島		冨久千代酒造㈱	-7.7℃	凍結する可能性あり
50	上喜元		酒田酒造㈱	-7.6℃	凍結する可能性あり

● マジコール温度設定一覧　　＜アルコール飲料バージョン＞　　No.8

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－14℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－15℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－16℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－15℃飲料群

No.	飲料名	アルコール度数	メーカー	凍結点	備考
1	奥播磨(純米酒)		下村酒造店	-8.6℃	
2	南		㈲南酒造場	-8.5℃	
3	真名鶴		真名鶴酒造(合)	-8.7℃	
4	芳水(特別純米酒)		芳水酒造(有)	-8.1℃	
5	かむり		勝山企業㈱	-8.0℃	
6	大治郎		畑酒造㈲	-8.2℃	
7	梅錦　上撰		梅錦山川酒造㈱	-8.1℃	
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧　　＜アルコール飲料バージョン＞　　No.9

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－15℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－16℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－17℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－16℃飲料群

No.	飲料名	アルコール度数	メーカー	凍結点	備考
1	開華　特純みがき		第一酒造㈱	-9.0℃	
2	みつくりの里		平和酒造㈱	-9.6℃	
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧　　＜アルコール飲料バージョン＞　　No.10

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－16℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－17℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－18℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－17℃飲料群

No.	飲料名	アルコール度数	メーカー	凍結点	備考
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧　　＜アルコール飲料バージョン＞　　No.11

◎ 凍結点から－6℃が推薦設定温度です。＜例えば、A飲料の凍結点が-2℃の場合、－2℃＋(－6℃)で設定温度は－8℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－17℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－18℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－18℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－18℃飲料群

No.	飲料名	アルコール度数	メーカー	凍結点	備考
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

＜ノンアルコール飲料推奨温度帯＞

● マジコール温度設定一覧

＜ノンアルコール飲料バージョン＞

No.1

◎ 凍結点から－5．5℃が推薦設定温度です。＜例えば、水の場合凍結点は0℃なので、－5．5℃で設定温度は－5．5℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－4.5℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－5.5℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－6.5℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－5.5℃飲料群

No.	飲料名	種類	メーカー	凍結点	備考
1	六甲のおいしい水	飲料水	ハウス食品	0.0℃	
2	volvic	飲料水	ｷﾘﾝﾋﾞﾊﾞﾚｯｼﾞ	0.0℃	
3	生茶	お茶	ｷﾘﾝﾋﾞﾊﾞﾚｯｼﾞ	0.0℃	
4	極烏	お茶	ｷﾘﾝﾋﾞﾊﾞﾚｯｼﾞ	0.0℃	
5	体質茶	お茶	ｷﾘﾝﾋﾞﾊﾞﾚｯｼﾞ	0.0℃	
6	evian	飲料水	カルピス	0.0℃	
7	清流七茶	お茶	サントリー	0.0℃	
8	京都福寿園伊右衛門　新茶	お茶	サントリー	0.0℃	
9	京都福寿園伊右衛門	お茶	サントリー	0.0℃	
10	烏龍茶	お茶	サントリー	0.0℃	
11	伊右衛門	お茶	サントリー	0.0℃	
12	森の水だより	飲料水	コカ･コーラ	0.0℃	
13	一(はじめ)緑茶	お茶	コカ･コーラ	0.0℃	
14	爽健美茶	お茶	コカ･コーラ	0.0℃	
15	お～いお茶　濃い味	お茶	伊藤園	0.0℃	
16	お～いお茶	お茶	伊藤園	0.0℃	
17	天･然･美･香 ジャスミン茶	お茶	伊藤園	0.0℃	
18	むぎ茶(天然ミネラル)	お茶	伊藤園	0.0℃	
19	ジャスミン茶	お茶	伊藤園	0.0℃	
20	金のウーロン茶黄金桂101	お茶	伊藤園	0.0℃	
21	香ばしいお茶	お茶	伊藤園	0.0℃	
22	結晶　お茶	お茶	サンガリア	0.0℃	
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48	ヘルシア緑茶	お茶	花王	0.0℃	凍ります（茶葉粉が残っているため）
49	玉露庵	お茶	ｷﾘﾝﾋﾞﾊﾞﾚｯｼﾞ	0.0℃	凍ります（茶葉粉が残っているため）
50	生茶　八十八夜限り(粗ろ過)	お茶	ｷﾘﾝﾋﾞﾊﾞﾚｯｼﾞ	0.0℃	凍ります（茶葉粉が残っているため）

● マジコール温度設定一覧

＜ノンアルコール飲料バージョン＞

No.2

◎ 凍結点から－5．5℃が推薦設定温度です。＜例えば、水の場合凍結点は0℃なので、－5．5℃で設定温度は－5．5℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－5℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－6℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－7℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－6℃飲料群

No.	飲料名	果汁	メーカー	凍結点	備考
1	スパークリングウォーター（ライム）		クリスタルガイザー	-0.4℃	
2	ボス　カフェオレ		サントリー	-0.2℃	
3	ボス　ブラック		サントリー	-0.2℃	
4	C.C.レモン		サントリー	-0.3℃	
5	パワーエイド大豆ペプチド		コカ･コーラ	-0.4℃	
6	ジョージアヨーロピアンブレンド		コカ･コーラ	-0.3℃	
7	ポカリスエット		大塚製薬	-0.3℃	
8	ルーツアロマブラック		JT	-0.1℃	
9	ルーツ　タンザニアブルー		JT	-0.4℃	
10	ルーツカスタムブレンド微糖		JT	-0.1℃	
11	b ブラックボトル		ダイドー	-0.1℃	
12	ブルーマウンテンブラック無糖		UCC	-0.2℃	
13	ブラック　無糖		UCC	-0.2℃	
14	キレートレモン		ポッカ	-0.1℃	
15	深煎りストラテ		ポッカ	-0.3℃	
16	フォーションストレートティー		アサヒ	-0.4℃	
17	ワンダ　ショット&ショット		アサヒ	-0.3℃	
18	ワンダ　モーニングショット		アサヒ	-0.3℃	
19	つぶっとゼリー　ぶどう		明治	-0.1℃	
20	カフェラテ　ノンシュガー		森永	-0.2℃	
21	ウォーターライム	2%			
22	クリスタルガイザー	水	大塚ビバレッジ		
23	酸素水		アサヒ		
24	なっちゃん	24.0%	サントリー		
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧

＜ノンアルコール飲料バージョン＞

No.3

◎ 凍結点から－5．5℃が推薦設定温度です。＜例えば、水の場合凍結点は0℃なので、－5．5℃で設定温度は－5．5℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－5.5℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－6.5℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－7.5℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－6．5℃飲料群

No.	飲料名	果汁	メーカー	凍結点	備考
1	ジョージア アジアンスペシャル		コカ·コーラ	-0.5℃	
2	ジョージア カフェラテ		コカ·コーラ	-0.9℃	
3	ジョージア牛乳使用カフェオレ		コカ·コーラ	-0.8℃	
4	ジョージアエメラルドマウンテンブレンド		コカ·コーラ	-0.7℃	
5	ジョージア オリジナル		コカ·コーラ	-0.6℃	
6	アクエリアス		コカ·コーラ	-0.7℃	
7	ボスプレッソトリプルアロマ		サントリー	-0.6℃	
8	濃いめに入れたミルクティー		伊藤園	-0.5℃	
9	レモンティー		伊藤園	-0.7℃	
10	アップルティー		伊藤園	-0.7℃	
11	すっきり素材で快適効果		伊藤園	-0.8℃	
12	ファイヤー サイフォン式		キリン	-0.6℃	
13	ファイヤー ゴールドラッシュ		キリン	-0.6℃	
14	無添加野菜トマトミックス		キリン	-0.8℃	
15	上海冷茶		キリン	-0.5℃	
16	おいしい牛乳 200ml		明治乳業	-0.7℃	
17	まろやか珈琲		明治乳業	-0.7℃	
18	スープスタイル		明治乳業	-0.6℃	
19	バンボーデンココア		明治乳業	-0.7℃	
20	まるごとトマト		カゴメ	-0.6℃	
21	野菜生活		カゴメ	-0.9℃	
22	ベジオトマトと8種類のヤサイ		カゴメ	-0.6℃	
23	濃くておいしいミルク		グリコ	-0.6℃	
24	オレンジ100ジュース		グリコ	-0.8℃	
25	カルシウムの多いミルク 200ml		グリコ	-0.5℃	
26	カフェラテ ハニーラテ		森永	-0.8℃	
27	カルピスCa		カルピス	-0.6℃	
28	ポッカ コーヒーオリジナル		ポッカ	-0.8℃	
29	アロマックスブレンドコーヒー		ポッカ	-0.5℃	
30	ネスカフェ 涼しいカフェオレ		ネスレ	-0.6℃	
31	ネスカフェ 匠		ネスレ	-0.7℃	
32	スーパーH2O		アサヒ	-0.5℃	
33	カフェリッチ カフェラテ		オハヨー	-0.7℃	
34	フォション ダブルリッチティー		フレスコ	-0.7℃	
35	アセロラCウォーター		ニチレイ	-0.7℃	
36	メロンラテ		タカナシ	-0.8℃	
37	ブレンディまろやかカフェオレ		味の素	-0.9℃	
38	マキシム イタリアンカプチーノミラノティスト		AGF	-0.8℃	
39	那須牛乳 200ml(乳脂肪分3.5%以上)		ampm	-0.5℃	
40	w ホワイトボトル		ダイドー	-0.5℃	
41	レモンウォーター		タケダ	-0.5℃	
42	w アミノバリュー		大塚	-0.5℃	
43	豆乳カフェ·オ·レ		UCC	-0.6℃	
44	牛乳（瓶）		メグミルク	-0.8℃	
45	スポルティフプラス		ゴールドパック	-0.8℃	
46	マカダミアンナッツ ナテ		タリーズ	-0.8℃	
47	ブルーベリー	50.0%	マルカイコーポ		
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧

＜ノンアルコール飲料バージョン＞

No.4

◎ 凍結点から－5．5℃が推薦設定温度です。＜例えば、水の場合凍結点は0℃なので、－5．5℃で設定温度は－5．5℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－6℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－7℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－8℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－7℃飲料群

No.	飲料名	果汁	メーカー	凍結点	備考
1	つーぶーオレンジ		伊藤園	-1.0℃	
2	フルーツカムカム	3.0%	伊藤園	-1.1℃	
3	ビタミンフルーツアップル		伊藤園	-1.2℃	
4	ビタミンフルーツミックス		伊藤園	-1.2℃	
5	1日分の野菜		伊藤園	-1.3℃	
6	黒酢で活性		伊藤園	-1.1℃	
7	無添加野菜にんじんミックス		キリン	-1.2℃	
8	野菜生活ソフトトロピカルフルーツ		カゴメ	-1.1℃	
9	野菜1日これ1本		カゴメ	-1.0℃	
10	朝果汁100ピンクグレープフルーツ		グリコ	-1.2℃	
11	野菜＆くだもの100		グリコ	-1.4℃	
12	はちみつレモン	10.0%	ゴールドパック	-1.1℃	
13	カルシウムパーラーCa400		TaKaRa	-1.1℃	
14	ラムネ		サンガリア	-1.2℃	
15	マキバのソフト　200ml		小岩井	-1.3℃	
16	小岩井コーヒー		小岩井	-1.1℃	
17	小岩井ミルクリッチココア50%乳		小岩井	-1.1℃	
18	小岩井ミルクリッチココア75%乳		小岩井	-1.1℃	
19	アセロラCマイルド		ニチレイ	-1.1℃	
20	はちみつレモン		全農	-1.2℃	
21	カフェモカ		全農	-1.4℃	
22	カムカム		めいらく	-1.3℃	
23	一服健茶		エスエス製薬	-1.3℃	
24	テイスティグレープフルーツ		全農	-1.1℃	
25	ピルクル		日清食品	-1.2℃	
26	さとうきび汁＆タンカン		エルビー	-1.2℃	
27	たんぽぽミルクコーヒー		am/pm	-1.3℃	
28	カフェラテ		森永	-1.1℃	
29	カフェラテ　エスプレッソ2		森永	-1.0℃	
30	沖縄パイン&シークァーサー		共同乳業	-1.1℃	
31	ジューシーナ　マンゴウ		大塚	-1.1℃	
32	コーヒー牛乳（瓶）		メグミルク	-1.0℃	
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					

● マジコール温度設定一覧

＜ノンアルコール飲料バージョン＞

No.5

◎ 凍結点から－5．5℃が推薦設定温度です。＜例えば、水の場合凍結点は0℃なので、－5．5℃で設定温度は－5．5℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－6.5℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－7.5℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－8.5℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－7．5℃飲料群

No.	飲料名	メーカー	凍結点	備考
1	コカ･コーラ	コカ･コーラ	-1.7℃	
2	ドクターペッパー	コカ･コーラ	-1.5℃	
3	ミニッツメイド	コカ･コーラ	-1.7℃	
4	DAKARA	サントリー	-1.6℃	
5	トロピカーナシーズンズベストパッションF	キリン	-1.5℃	
6	ブルガリア飲むヨーグルト	明治乳業	-1.7℃	
7	プロビオヨーグルトLG21ドリンクタイプ	明治乳業	-1.9℃	
8	アセローラ果汁1%もとぶ特産	バイオパワーズ	-1.5℃	
9	シークァーサー	バイオパワーズ	-1.5℃	
10	赤りんご青りんご	グリコ	-1.7℃	
11	フルーツ牛乳（瓶）	メグミルク	-1.6℃	
12	ゴールドキウイ		-1.6℃	
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				

● マジコール温度設定一覧

＜ノンアルコール飲料バージョン＞

No.6

◎ 凍結点から－5．5℃が推薦設定温度です。＜例えば、水の場合凍結点は0℃なので、－5．5℃で設定温度は－5．5℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－7℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－8℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－9℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－8℃飲料群

No.	飲料名	メーカー	凍結点	備考
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				

● マジコール温度設定一覧　　　＜ノンアルコール飲料バージョン＞　　　No.7

◎　凍結点から－5．5℃が推薦設定温度です。＜例えば、水の場合凍結点は0℃なので、－5．5℃で設定温度は－5．5℃＞

	凍結点からのマイナス温度	表示	説明文
1	安全温度帯	－7.5℃	（安定した過冷却を保ちますが、シャーベットが弱いです）
2	推奨温度帯	－8.5℃	（安定とシャーベットを両立した、比較的安定した過冷却を保ちます）
3	シャーベット優先温度帯	－9.5℃	（凍結の危険が高くなりますが、シャーベット状態が大きい）

－8．5℃飲料群

No.	飲料名	メーカー	凍結点	備考
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				